Deo opt. max. uni & trino, Virgini Deiparæ, & sancto Lucæ orthodoxorum Medicorum Patrono. (1660) 1360

QVÆSTIO MEDICA.

Cardinalitiis disputationibus manè discutienda in Scholis Medicorum, die Veneris 26. Martii.

M. JOANNE-ANTONIO BOURGAUD, Doctore Medico, Præside.

An sal ciborum optimum condimentum?

AB igne vitam habemus. Hic ignis seu terrenæ, seu cælestis originis esse putetur, pabulo indiget ut vivax tenax que humanis in præcordiis diutissimè luceat. Quæ ore sumimus alimenta, huic igni maximè cedunt in prædam; hæc omnia quippè flamma vorax subigit, hæc omnia depascitur indesinenter alimenta. Horum porrò varietas immensa, multitudo penè infinita. Quid enim est cui parcat hominum gula? Domestica sævit in animalia, feras insequitur, avibus bellum indicit, pisces in ipso Thetidis gremio quiescere non finit. Quidquid spontè, quidquid sollicitata profert humus, id ferè totum vastat depopulatur que. Quæcumque verò sint hæc alimenta, ea vix homines capiunt, qualia sibi à naturâ offeruntur. Sivè ut palato magè sapiant, sivè ut ventriculo minùs facessant negotii, priùs coqui, vel etiam alicujus condimenti gratiâ donari solent, quàm degulentur. Condimenti genus multiplex celebratur apud homines eruditi palati. Unicuique dapum generi suum quodque particulare tribuitur ab iis quibus mollities victûs una cordi est. Quin ipse Hippocrates elixos pisces ex muriâ, assos verò ex aceto comedere nos docuit. Quæ linguâ, quæ moribus discrepant gentes, ut variis alimentis sæpenumerò gaudent: ita dissimili penitùs ratione præparant opsonia. Batavi butyro mollitos ac diffluentes cibos laudant; Itali *suo dolce piccante* commendant; Hispani *olla potrida* laudibus ad cælum extollunt. Hinc si istas vel alias gentes consulas dè conditione alimentorum, vix assequi poteris quænam sit suavior, quæ laudabilior. Me judice condimentum illud palmam inter cætera referre debet, quod unum & solum instar omnium esse potest, & sinè quo cœtera levioris sunt ac ferè nullius gratiæ aut efficaciæ.

SOLIUS est sapientis dè rerum bonitate, præstantiâ judicium ferre. Sed is non opinione vulgi, non stolidorum hominum ineptiis movebitur, ubi sententiam feret. Nullum est condimentum quod non valeat gratiâ in ore plurium. Etenim apud alium piper; apud alium nux aromatica commendatur. Hic sinè fungis aliquam cibis esse posse suavitatem negat; negat sinè croco Turca, sinè saccharo Lusitanus prandeṙi patienter olus aut aliud cibi genus posse. Tam varii, tam oppositi dè condimentis sensus, condimenti particularis dignitatem aut nobilitatem eminentiorem non faciunt, apud eos maximè Medicos, qui rerum qualitates non favore magnatum, non rumore Caveæ, sed unius veritatis trutinâ pensitant. Ut condimenti genus excellentissimum jure prædicetur, non uni tantùm homini, non genti solùm acceptissimum esse debet, omnibus æquè proficuum, ac gratum sit oportet, instar panis qui ab omnibus expetitur æquè, ac appetitur. Neque verò satis. Tam latè patere debet virtus hujusce condimenti principis, ut quæ sunt in aliis dispersæ dotes, universas colligat, contineatque; aliorum omnium partes impleat, & in cæterorum locum sufficiatur, absquè eo quòd suâ dulcedine dapes destituantur. Tanta ejus debet esse necessitas, ut nullus cibus lautus meritò dicatur, qui eò non perspergatur. Hoc Anima, hoc Gratia condimentorum acumen ipsis omnibus optatissimum tribuit. Sinè eo nulla est elegantiæ majoris offa, nulla gustatûs jucundioris. In alimenta beneficium idem propè conferre debet ac lumen in colores, sol in plantas. Atque ut sinè lumine color nullus, sinè sole non viret, non vestitur herbis, non ornatur floribus tellus: itâ sinè hoc regio condimento nulla dapibus, nulla condimentis ipsis vera suavitas. Hoc deficiente squallet omnis mensa honore suo spoliata.

JAM pridèm inter condimenta sal noster numeratur. Antequam India suas in Europam effudisset opes, non aliud ferè nobis condimentum erat: quemadmodùm & priscis Patribus Græcis, Latinis que. Hinc Homerus θεῖον salem ubique canit, ob præstantes quos homini confert usus. Plato θεοφιλέστατον vocat, quòd tunc temporis non thure, sed lucidâ micâ salis adolerent altaria. Salem rerum quarumque elementum esse volunt Alchimistæ. Quid enim in rerum naturâ sale suo destituitur? Ab unô sale sapor omnis proficiscitur, si qua fides Paracelso. Sed errant Alchimistæ qui salem inter elementa recensent, dum salem ipsum in sua dissolvunt principia. Sublimatione enim salem minutissimum obtinent; distillatione spiritum salis eliciunt. Saporum omnium varietas maxima quî prodeat ex uno principio. Sal terra est adusta humore tenui perfusa, si auditur Aristoteles. Sed montes salis quum plurimi occurrant, An ex incendiis illos omnes prodiisse putes? Ex terra pingui & Argillosâ, ex muris veteribus cellarum citrà ullam combustionem nitrum elicitur. Salium differentiæ multæ. Sal dealbatus passìm prostat apud Italos, apud Gallos cinereus, niger in Norvegiâ videtur, purpureus in Hispaniâ reperitur. Sal nativus est vel artefactus. Nativus vi Phebeæ facis concrescit ex aquâ Maris, fontium quorumdam, & puteorum: vel ex montibus aut mineris eruitur. Ubi crystalli in morem perlucet, qualis est Hungaricus, sal gemmæ nuncupatur. Qui ex aquâ marinâ fit sal beneficio solis, ille nulli alteri secundùs; præsertìm si nihil huic insit amaroris, si tenuiorum sit partium & citò liquescat. Fossilis particulis donatus est crassioribus, durioribus, asperitate suâ dentes graviter offendit, difficulter exsolvitur. Artefactus est quem ignis violentia retegit. Hujus magnam diversitatem agnoscunt. Alius est alkali, alius acidus. Uterque Chymistarum hujus ætatis idolum, chimæra, ens rationis: dè iis enim tam varia prædicant, ut ad portentorum miracula proximè accedant. Sal alius fixus, alius fugax. Salem ex particulis cubicis & angulosis conflatum esse voluit Epicurus. Putarem ego constare atomis oblongis, acuminatis. Quòd ex multis corpusculis rigidis componatur, hinc sal friabilis. Quòd ejus particulæ inflexiles & duræ non ægrè separentur, hinc citò liquescit: Et quidem aquæ corpuscula lubrica & flexilia circà salis spicula dum convolvuntur, ea secum abducunt, & itâ sal fluidus redditur. Salis virtus multa, cogit, solvit, terget. Apollonius sale cum pane latrantem stomachum leniebat extenuatorum, nec immeritò: hac enim ratione ii maximè reficiuntur & pinguescunt. Pecuarii canibus equis-ve segnioribus in venerem, salem cum pabulo miscent, & hinc fœcundiores fieri autumant. Quod quum itâ sit cur panis sale conditus iis offertur qui castitatem ex voto servare tenentur? Salis si quæ virtus laude dignissima, hæc omnis in eo posita, quòd unus & solus instar omnium condimentorum sit, & sinè eo cætera condimenta ferè futilia, ferè inania sint.

QUI condimenti nullum alium usum agnoscit, quàm ut ori voluptario blandiatur, voluptati nimis ille quidem indulget, ac parùm satagit rerum cognoscere fines. Condimentum gustui nullatenùs imponere, ciborum proprias qualitates potiùs in lucem proferre debet. Hæ namque rerum æquo æstimatori nusquam magis placent, quam quum nudæ sinè fuco objiciuntur. His arctioribus cancellis non circumscribitur vis multa condimentorum; hæc ori grata, ventriculo amica, languentis appetentiæ tædia propulsant. Atque id quidem munus strenuè obeunt, sivè quum Palati fornicem amplum verrunt, sivè quum ventriculi cava liberant à crassis humoribus, sivè quum sopitos excitant liquores quibus, ut ab aquâ stygiâ metallum: sic alimentum dissolvi amat. Ultrà ventriculi metas vim exerit suam condimentum. Quo pollet partium acumine viam aperit chylo. Clavem esse diceres, quæ niveo humori venarum ostia reserat, aditumque præbet in hosce tubulos inextricabiles. Quod si superfluum serum ad renes currit, per intestinorum gyros multiplices feruntur crassiores ciborum reliquiæ, non parùm ad istius operis absolutionem valent condimenta, quæ partium fibras velut admotis calcaribus stimulant. Si quis alius effectus nobilior à condimento proficiscitur, totus ferè positus est in vindicandis carnibus à fœdâ putredine. Quod consequimur, quotiès exuperantem humorem absorbet quo partium vincula rumpuntur, vel quotiès velut firmâ compede ligat principia, quorum mutuâ à se invicem separatione mixti fit solutio. Tam varia officia condimentorum si à sale omnia perfici posse negas, sensum consule non minùs, quàm rationem. Hic tibi declarabit quæ gratia concilietur cibis in ore ab uno sale. Quàm ingrata verò sit linguæ cujusvis ordinis esca pretioso absente sale, quamquam illa divitiis Indiæ affluat illustrissimis. Dubitas num ad cibi coctionem in ventriculo cujusdam opis sit sal. Vide quantùm ad panificium prosit. Quod si istud opus ab eo excellenter promovetur, quidni & aliud, quod pari fermentatione peragitur? Sed si chylus gustanti salsus videtur. Si urina sale turget. Quin & ipsa caro humana Neptuni munere abundat: frustrà cætera persequor. His enim planum fit adjuvante sale præparari, perfici alimenta, rejici excrementa, quô nihil præstantius ab omnibus condimentis divisis aut conjunctis expectari potest. Porrò quid valeat sal ad arcendam putredinem demonstrant satis superque salsamenta, quibus famem salubriter ac suaviter hoc tempore depellimus.

MIRUM quod explendæ gulæ causâ, tot mactentur animalia, tot absumantur fructus, tot olera depereant, tot impendantur condimenta; quum mensæ multâ carne extructæ stomachum moveant, cænula frugi naturam exhilaret. Sed quod mirabilitatem magnam facit, multæ jacent artes ingloriæ, quarum esse posset usus illustrior: dum coquinaria ventris helluonis, cupidinis impotentis alumna, sæpè venefica, semper malefica colitur, nobilitatur. Vix ullus est homo fortunæ splendidioris cui non sit multiplex coquus; cum vix uni ex iis epulonibus benè nummatis aliquis sit vel dicendi, vel morum, vel sanitatis magister. Sed ad quid tanta ciborum copia, cui frustulum panis forsàn satis esse queat? Ad quid tantus apparatus prandii qui naturæ gravis esse solet? Omnis generis condimentum acre, flammeum: partes que adeò nutritias exest. Et sicut calx admota radicibus arborum, arboribus siccitatem infert exitiosam: itâ illud ventriculum urit, inimicum ignem latè in præcordia spargit. Condimenta levitate mobilitate que suarum partium antè cibos è stomacho rapiunt in intestina, quàm penitissimè subacti sint. Hæc moli sanguinis posthâc confusa, quot motus insolentes, perturbatos excitant. Venerem faciunt incensam ac propè rabiosam, vigilias, animi motiones irrequietas important; à quibus omnibus nulla tam detestabilis pestis quæ non homini nascatur. Vis non luere pœnas, quæ gulam doctiorem & inexplebilem manent, Cicutis nocentius Allium vita, vita piper cœtera que ejusdem classis aromata, quæ si non fert nostra tellus, ideò fortassis felicior Indiâ tellus. Simpliciore dapum gaude cultu. In dapibus nativas, non adulterinas prædica virtutes. Vescare cibis, per me licet, quos tellus, quos aër, quos ostentat æquor. His omnibus sua laus par & æqua: Sed cum hæc alimenta condimentum aliquod desiderent, memineris sali principem locum deberi, sic ut meritò celebretur τῶν ἄλλων ὄψων ὄψον ἢ ἥδυσμα.

Ergò sal ciborum optimum condimentum.

Asserebat Parisiis NICOLAUS BAILLY, Parisinus, Baccalaureus Medicus. A. R. S. H. 1683.